„IMBISS“

A150107

A150207

Bedienungsanleitung
Elektro-Fritteusen
mit Fettablasshahn
Seite 1 bis 16

D/A/CH

Instruction manual
Electric deep fat fryers
with drainage valve
from page 17 to 32

GB/UK

Mode d’emploi
Friteuses électrique
avec robinet de vidange
de page 33 à page 48

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Elektrische friteusen
met afvoerkraan
blz. 97 t/m 112

NL/B

Instrukcja obsługi
Elektryczny frytownicy
z zaworem spustowym
strony od 161 do 176

PL

V6/1213

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

1. Allgemeines 2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3
2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
3. Transport, Verpackung und Lagerung 6
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6
3.4 Lieferumfang 7
4. Technische Daten 7
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 8
5. Installation und Bedienung 9
5.1 Sicherheitshinweise 9
5.2 Aufstellen und Anschließen 10
5.3 Bedienung 11
6. Reinigung und Wartung 14
6.1 Sicherheitshinweise 14
6.2 Reinigung 14
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15
7. Mögliche Funktionsstörungen 15
8. Entsorgung 16

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120
Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Fritteuse** ist **nur zum Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

Die **Fritteuse** darf **nicht** verwendet werden für:

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.

! ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.
Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildung auf Seite 7):

A150107

1 Grundgerät mit Frittierölbehälter und Fettablasshahn
1 Deckel
1 Frittierkorb
1 Schaltkasten mit Heizelement
1 Abdeckung für Heizelement

A150207

1 Grundgerät mit 2 Frittierölbehältern und 2 Fettablasshähnen
2 Deckel
2 Frittierkörbe
2 Schaltkästen mit Heizelement
2 Abdeckungen für Heizelement

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

4. Technische Daten

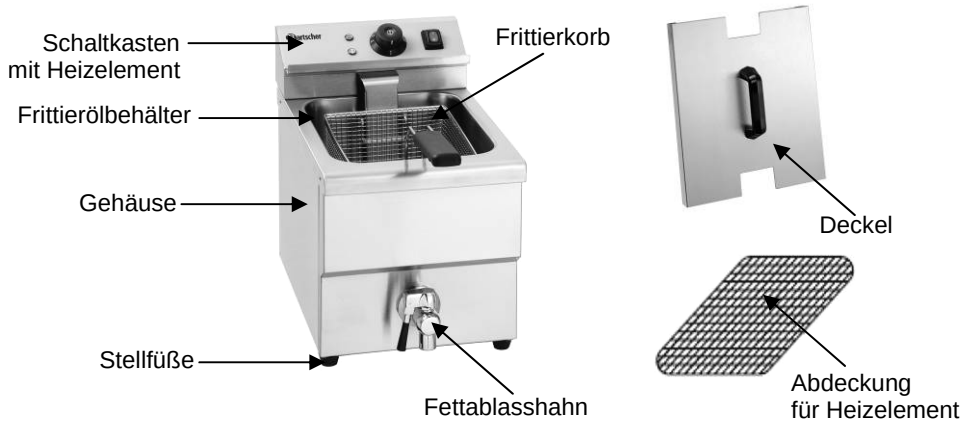
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektro-Fritteuse mit Fettablasshahn	
	Einzelfritteuse „IMBISS I“	**Doppelfritteuse „IMBISS II“**
Art.-Nr.:	**A150107**	**A150207**
Material	Gehause, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl	
Anschlusswert:	230 V~ 50 Hz	
Leistung:	3,25 kW	2 x 3,25 W
Anzahl Ölbehälter:	1	2
Max. Füllmenge Ölbehälter:	8 Liter	2 x 8 Liter
Anzahl Frittierkörbe:	1	2
Einstellbereich Öltemperatur:	50 °C- 190 °C	
Abmessungen:	B 290 x T 550 x H 410 mm	B 580 x T 550 x H 410 mm
Gewicht:	10,0 kg	22,0 kg

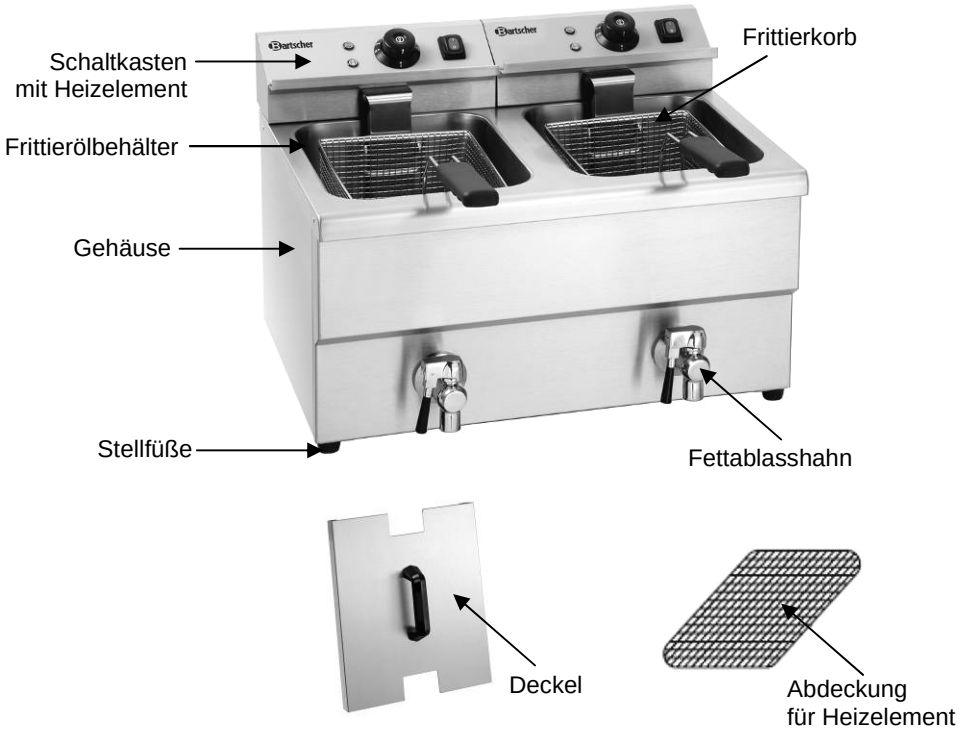
Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

A150107



A150207



5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Während des Gerätebetriebes müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Öls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

HINWEIS!

Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Öls beim Frittieren.

- Kein Gefriergut im Korb über dem mit erhitztem Öl gefüllten Behälter hängen lassen.
- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Öl noch heiß ist. Öl erst abkühlen lassen. **Verletzungsgefahr! Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!**

5.2 Aufstellen und Anschließen

ACHTUNG!
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachbetrieb installiert werden.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und Kippen des Gerätes ausschließt.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vermeiden Sie Aufstellplätze, an denen mit Wasser hantiert wird.
- Deckel abnehmen, Korb, Griff und anderes Zubehör aus dem Gerät nehmen.
- Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein **„Klick“** Geräusch hören) vom Gerät abnehmen.
- Deckel, Frittierölbehälter, Frittierkorb, Abdeckung für Heizelement und Gehäuse mit einem milden Spülmittel reinigen, dabei darauf achten, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. Das Gerät gründlich trocknen!

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

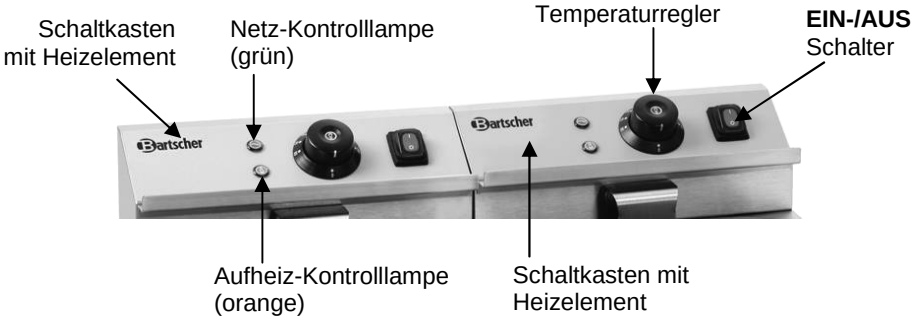
- Für die Doppelfritteuse sind zwei getrennte Steckdosen erforderlich.
- Jeder Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

ACHTUNG!

Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurde.

- Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Ölbehälters aufsetzen, bis ein **„Klick“** Geräusch zu hören ist. Die beiden Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens müssen in den Bohrungen des Ölbehälters sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert. Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.



- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler in „0-Stellung“).
- Vor dem Einfüllen von Öl in den Ölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Ölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Der Fettablasshahn muss geschlossen und verriegelt (Handgriff nach unten abgesenkt) sein.
- Frittieröl vorsichtig in den Ölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen **„MIN“** und **„MAX“-** Markierung im Behälter). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Behälters.

ACHTUNG!

Gerät niemals betreiben, wenn kein Frittieröl im Ölbehälter ist. Sicherstellen, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“- Markierung im Ölbehälter liegt.

WARNUNG!

Brandgefahr! Bei einem Ölspiegel unterhalb der MIN-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Ölbrandes.

Verbrennungsgefahr! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Öl überlaufen.

ACHTUNG!

Zum Frittieren nur flüssiges Fett einfüllen. Stangenfett (Blockfett) vorher auslassen!

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Zum Frittieren kein altes Öl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Überschäumen begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Rauchentwicklung und starke Geruchsbildung.

- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Öl nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen und umweltgerecht entsorgen. Zum Ablassen Handgriff des Fettablasshahns anheben und nach vorn schwenken.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Schalten Sie das Gerät mittels **EIN-/AUS**-Schalter ein. Die grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf gewünschte Temperatur (50 ℃- 190 ℃) einstellen.
- Während des Aufheizens leuchtet die orange Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Temperatur im Ölbehälter fällt, heizt das Gerät wieder auf und die orange Aufheiz-kontrolllampe leuchtet wieder auf.

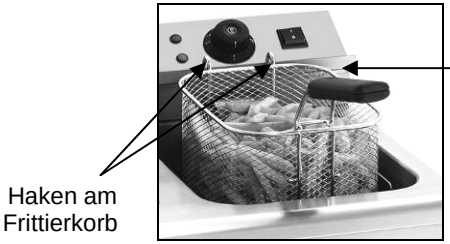
WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Öl im Ölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Öl entzündet.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!
Temperaturregler in die „0“- Position bringen und das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!), sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

- Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das Frittiergut in die Fritteuse.

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von kleinem Frittiergut. Er ist mit einem feststehendem Griff und zwei Haken ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken. Nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig anheben, mit den Haken an der Schiene des Schaltkastens einhängen und abtropfen lassen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

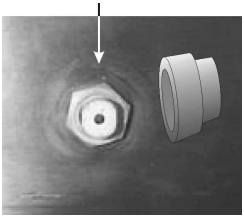
Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen. Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Ölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Ölbehälter oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, so schaltet sich die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230 °C ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

  Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungs-Schutzeinrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste an der Rückseite des Gerätes gedrückt wird.

  Hierzu das Gerät auf unter 170 °C abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerrichtung abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder anschrauben.

  Dann den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.



Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

- Modell 8 Liter Einzel-Fritteuse / 2 x 8 Liter Doppel-Fritteuse **0,9 kg** pro Becken

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Vor der Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen.
- Das Heizelement und die Schutzabdeckung können einfach aus dem Ölbehälter genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Ölbehälter abnimmt. So lassen sich Heizelement, Schutzabdeckung und Ölbehälter einfach reinigen.
- Das Öl nach dem Abkühlen durch Öffnen des Fettablasshahns vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat.

ACHTUNG!

Schaltkasten (Bedienkonsole) nicht nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen. Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich trocknen!

- Bedienfeld, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, da diese die Fritteuse beschädigen könnten. Fritteuse mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich trocknen. Gerät wieder zusammensetzen.
- Gerät trocken lagern, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Von ätzenden Dämpfen und Gasen fernhalten.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf.	• Stecker nicht richtig eingesteckt	• Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	• Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt	• Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren
	• Überhitzungsschutz hat ausgelöst	• **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken
	• Kein Kontakt im Mikroschalter	• Händler kontaktieren
	• Temperaturbegrenzer (Überhitzungsschutz) defekt	• Händler kontaktieren
Orange Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet und Temperatur steigt nicht.	• Kontakt zum Heizelement unterbrochen	• Händler kontaktieren
	• Heizelement defekt	• Händler kontaktieren
Grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet orange Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf.	• Eingestellte Temperatur ist erreicht	• Funktion mit geänderter Temperatureinstellung prüfen
	• Temperaturregler defekt	• Händler kontaktieren
	• Kontrolllampe defekt	• Händler kontaktieren

Problem	Ursache	Behebung
Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr.	• Überhitzungsschutz wurde aktiviert	• **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Altöl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual

Read these instructions before using and keep them available at all times!

1. General information 18
1.1 Information about the instruction manual 18
1.2 Key to symbols 18
1.3 Liability and Warrantees 19
1.4 Copyright protection 19
1.5 Declaration of conformity 19
2.Safety 20
2.1 General information 20
2.2 Safety instructions for use of the device 20
2.3 Intended use 21
3. Transport, packaging and storage 22
3.1 Delivery check 22
3.2 Packaging 22
3.3 Storage 22
3.4 Scope of delivery 23
4. Technical data 23
4.1 Technical specification 23
4.2 Overview of parts 24
5. Installation and operation 25
5.1 Safety instructions 25
5.2 Installation and connection 26
5.3 Operation 27
6. Cleaning and maintenance 30
6.1 Safety advice 30
6.2 Cleaning 30
6.3 Safety instructions for maintenance 31
7. Possible Malfunctions 31
8. Waste disposal 32

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Hot surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.

NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable for** any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2.Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **deep fat fryer** is designed **for the frying** of appropriate foods **only.**

You may **not** use the **deep fat fryer** for the following:

- Heating of foods and liquids (fluids).

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.
Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.
The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

3.4 Scope of delivery

The scope of delivery includes the following parts and assembly units (see also figures on page 24):

A150107

1 basic unit with oil reservoir and drainage valve
1 cover
1 basket
1 switching unit w/heating element
1 shield for heating element
1 instruction manual

A150207

1 basic unit with 2 oil reservoirs and 2 drainage valves
2 covers
2 baskets
2 switching units w/ heating element
2 shields for heating elements
1 instruction manual

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service centre immediately.

4. Technical data

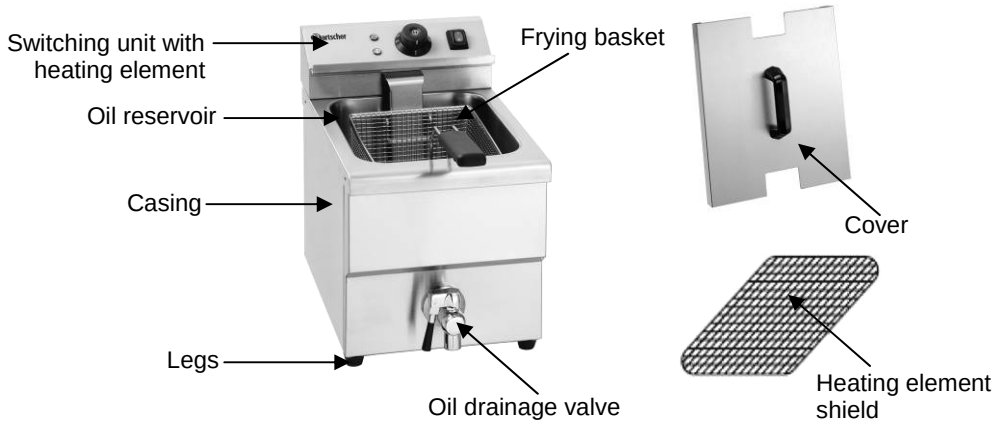
4.1 Technical specification

Indication	Electric deep fat fryer with drainage valve	
	Single fryer „IMBISS I“	**Dual fryer „IMBISS II“**
Code-No.:	**A150107**	**A150207**
Material:	Casing, cover, switching unit made of chrome nickel steel	
Power:	230 V~ 50 Hz	
Capacity:	3,25 kW	2 x 3,25 kW
Number of oil reservoirs:	1	2
Capacity of oil reservoirs:	8 litres	2 x 8 litres
Baskets:	1	2
Oil temperature range:	50 °C - 190 °C	
Dimensions:	W 290 x D 550 x H 410 mm	W 580 x D 550 x H 410 mm
Weight:	10 kg	22 kg

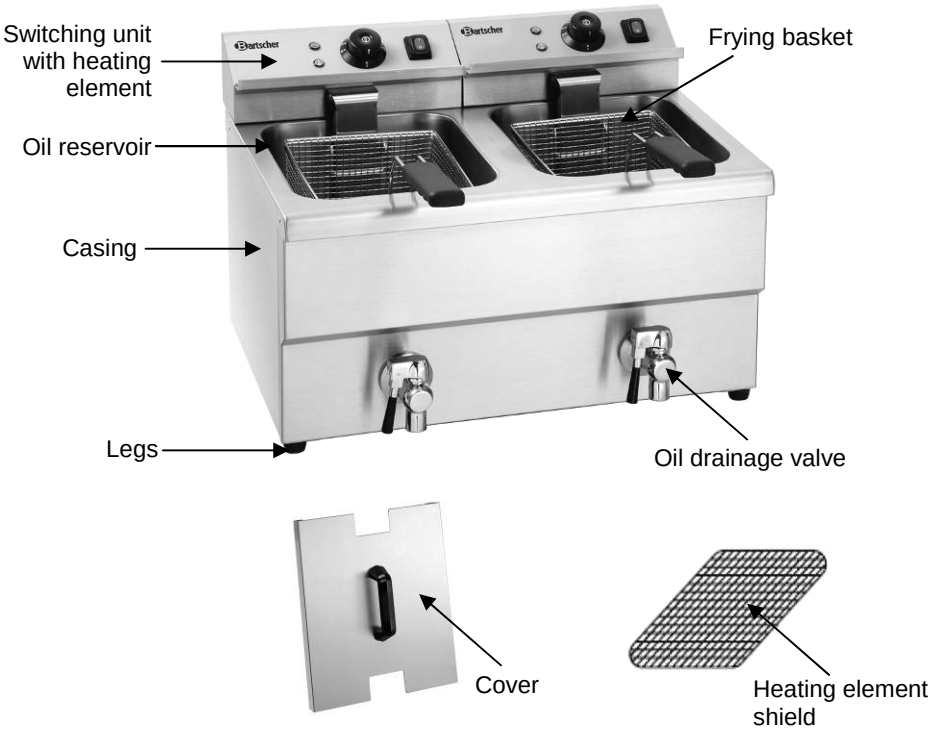
We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts

A150107



A150207



5. Installation and operation

5.1 Safety instructions

WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- During operation of the unit your hands, the mains plug and the **ON/OFF** switch must be dry.
- Do not leave the unit unattended during operation since there might occur malfunctions which could result in overheating of the oil (fat). In case of high temperatures oil (fat) might ignite.
- You may not use moisten frying goods. Always remove the extra ice from deep frozen goods first. Even the smallest water drops may cause oil splashes or lead to explosions during frying.

NOTE!

Overly wet foodstuffs or too large a quantity of food causes excessive foaming of oil during frying.

- Do not leave any frying goods in the basket hanging over the container with the hot oil.
- The fryer may not be moved or repositioned as long as the oil is hot. The oil must cool down first. **Risk of injury! Hot oil splashes and fat explosions respectively may cause burns at hands and face!**

5.2 Installation and connection

CAUTION!

The device may be installed by a qualified specialist only.

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of a solid, even, safe and stable surface that tolerates the weight.
- Not **at any time** you should place the device on top of an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Avoid installation spots with close contact to water.
- Remove the lid, basket, handle and other accessories from the device.
- Detach the switching unit from the device by lifting it carefully (until you hear a **„CLICK“**-sound).
- Wash the cover, oil reservoir, frying basket, heating element shield and casing with a mild cleaning agent whilst taking care to avoid the introduction of moisture to the electrical installations and switching unit. Dry the unit thoroughly!

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

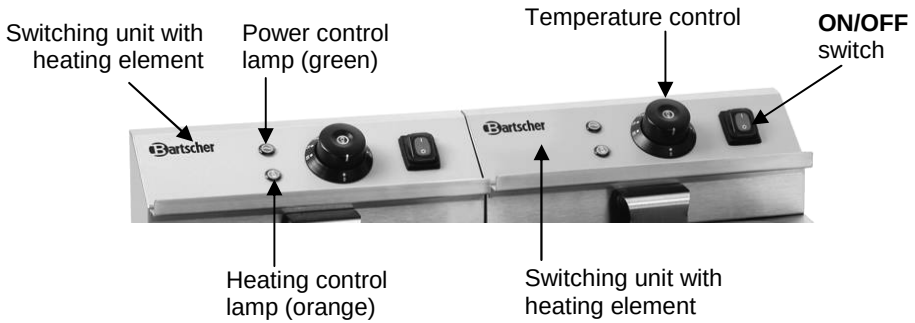
- Two separate sockets are necessary for the dual fryer.
- Each electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the unit directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible and can be quickly removed from its socket in case of necessity.

5.3 Operation

CAUTION!

The operation of the device may only be carried out by personnel that have been instructed in operation of the device and the special hazards of frying.

- Delicately place the switching unit on the rear edge of the oil reservoir until a **click** sounds. Both pivots at the bottom of the switching unit must be in the openings on the oil reservoir. Only then is the switching unit properly set up. For safety reasons, the unit functions only when the switching unit is properly secured to the casing, and in this manner a microswitch indicates to the unit that it may function.



- Ensure that the device is switched off (Temperature control toggle is in position **"0"**).
- There may be no oil at all in the oil container before filling it with oil. The oil container must be clean and dry.
- The oil drainage valve must be closed and blocked off (handle facing down).
- Carefully fill the oil container with oil up to the required level (between **„MIN"-** and **„MAX"**- marking in the container). Markings are at the side of the oil reservoir.

CAUTION!

Do not use the device without having frying oil in the oil container. Make sure the oil level is always between „MIN"- and „MAX"- marking of the oil container.

WARNING!

Danger of fire! When the oil level goes below the minimum marked MIN, there is an increased risk of oil catching fire.

Danger of burns! When the oil level is above the maximum marked MAX, hot oil may spill out.

CAUTION!

Use liquid fat for frying only. Solid frying fat (block or brick grease) should be removed preliminary!

WARNING! Danger of burns!

Do not use stale oil for frying, as a lower combustion temperature may cause the oil to foam and ignite easily. It also emits more smoke and odour.

- Change frying oil regularly. Stale oil, after cooling, should be carefully poured into a container and disposed of in accordance with environmental regulations. To drain oil from the reservoir, lift the handle on the drainage valve and tilt it forward.
- Connect the plug to the socket.
- Switch the device on by means of the **ON/OFF** switch. The green power control lamp flashes up.
- Set the temperature control clockwise to the desired temperature (50 ℃ - 190 ℃).
- The orange heating control lamp flashes up during the heating process and extinguishes after the adjusted temperature has been reached. The fryer is equipped with a thermostat for temperature regulation. Once the temperature in the oil container decreases the device initiates the heating process and the orange heating control lamp flashes up.

WARNING! Danger of burn!

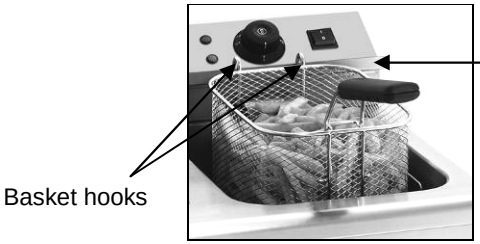
During the work chips and oil in the oil container become very hot and there is a danger of catching fire.

The device should not work for too long!

Set the knob of the temperature adjuster in the „O" position and unplug the device (take the plug out of the socket!) as soon as the deep-frying process is finished and the device is not being used.

- For best results you should wait until the desired temperature has been reached before placing the frying goods in the fryer.

- The basket is best for frying a small amount of product. It is equipped with a steel handle and two hooks.
- Slowly dip the basket into the oil. After frying is finished, carefully lift the basket, hang it on the switching unit and leave to drip.



WARNING! Risk of injury!

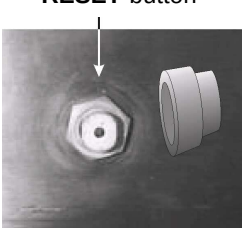
The fryer may not be operated with the lid (cover)! The cover may be used for reasons of dust protection or when keeping warm foods only. In order to avoid dangerous fat splashes caused by water dripping from the cover you ought to make sure it is dry before setting it on top.

- In case you accidentally engaged the dryer without having frying oil in the oil container or without having inserted the minimum amount of fat, the device automatically shuts down at a temperature of 230 °C in order to protect itself from overheating. Whenever this occurs, switch off the device, pull the power plug and let the device cool off.

  After the device has been switched off by the heat protection switch, it can only be restarted by pressing the **RESET**-button at the rear side of the fryer.

  For this purpose, cool the unit to below 170 °C , then unscrew the plastic shield by turning the **RESET** button counter clockwise, press the peg and again turn the plastic shield clockwise.

  Now you may reconnect the power plug to the socket and engage the device to proceed as normal.



Do not attempt to fry more than the following products volumes:

- For the 8 litre single / 2 x 8 litre dual fryer: **0.9** kg per reservoir

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

! CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets.
Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- The device should be cleaned regularly.
- Pull the power plug before cleaning.
- Let the device cool off.
- The heating element and shield can easily be removed from the oil reservoir, by removing the switching unit lifting it over the oil reservoir. In this manner the heating element can easily be washed, as well as the safety shield and oil reservoir.
- After cooling, carefully pour the oil into a container by opening the drainage valve. Check that the container is properly set.

! CAUTION!

The switching unit (control panel) must not be washed wet or immersed in water. Moisture must not get inside the unit. Prior to using, dry all elements of the unit thoroughly!

- Control panel, surface of the device and power cord should only be wiped off with a soft cloth and a mild cleaning agent. You must not let water enter the switching unit. This may lead to dangerous creeping current and malfunctions of the device.
- Do not use any aggressive cleaning agents or abrasive materials as these could damage the fryer. Clean the device with a mild cleaning liquid. Heavily stained parts should be left for soaking.
- All parts must be dried thoroughly. Reassemble the parts of device.
- Store the device in a dry place when not using for longer periods. Keep it away from acid steams and gases.

6.3 Safety instructions for maintenance

- o Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- o In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre.
- o Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Problem	Cause	Removal
Unit is connected to a power source, green control light does not come on, unit does not heat up.	• Plug improperly inserted into socket • Blown fuse • Switching unit is improperly installed • Overheating protection has turned off • No contact with microswitch • Damaged temperature control (overheating security)	• Remove plug and insert properly • Check fuses, connect unit to another socket • Check the location of the switching unit • Press **RESET** on the switching unit • Contact sales agent • Contact sales agent
The orange heating control light comes on, the temperature does not increase.	• Interrupted contact with the heating element • Damaged heating element	• Contact sales agent • Contact sales agent
Green control light comes on but the orange heating control light does not come on in spite of desired temperature being reached.	• Set temperature has been reached • Damaged temperature control • Damaged control light	• Check functioning at different temperature • Contact sales agent • Contact sales agent

Problem	Cause	Removal
Heating element ceases functioning after some time	• Overheating control has activated	• Press **RESET** on the switching unit

The above mentioned trouble cases are just exemplary and to give you orientation. Should these or similar troubles occur, please switch off the device and stop use immediately. Contact qualified technicians or the manufacturer for inspection and repair.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Stale oil

Please remove used frying oil in accordance with all applicable environmental protection regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

1. Généralités 34
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 34
1.2 Explication des symboles 34
1.3 Responsabilité et garantie 35
1.4 Protection des droits d'auteur 35
1.5 Déclaration de conformité 35
2. Sécurité 36
2.1 Généralités 36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 36
2.3 Utilisation conforme 37
3. Transport, emballage et stockage 38
3.1 Inspection suite au transport 38
3.2 Emballage 38
3.3 Stockage 38
3.4 Délai de livraison 39
4. Données techniques 39
4.1 Indications techniques 39
4.2 Aperçu des composants 40
5. Installation et utilisation 41
5.1 Consignes de sécurité 41
5.2 Installation et branchement 42
5.3 Utilisation 43
6. Nettoyage et maintenance 46
6.1 Consignes de sécurité 46
6.2 Nettoyage 46
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 47
7. Anomalies de fonctionnement 47
8. Elimination des éléments usés 48

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.
La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

ATTENTION !

- o Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- o Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- o L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La **friteuse** est **uniquement** prévu pour **faire frire** des produits alimentaires appropriés.

Il est **interdit** d'utiliser la **friteuse** pour :

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides.

ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

3.4 Délai de livraison

Sont concernés par le délai de livraison les éléments et sous-ensembles suivants (voir aussi la figure en page 40) :

A150107

1 appareil de base avec un bac à huile et robinet de vidange
1 couvercle
1 panier
1 boîtier de distribution avec élément chauffant
1 protection de l'élément chauffant

A150207

1 appareil de base avec 2 bacs à huile et 2 robinets de vidange
2 couvercles
2 paniers
2 boîtier s de distribution avec élément chauffant
2 protections de l'élément chauffant

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

4. Données techniques

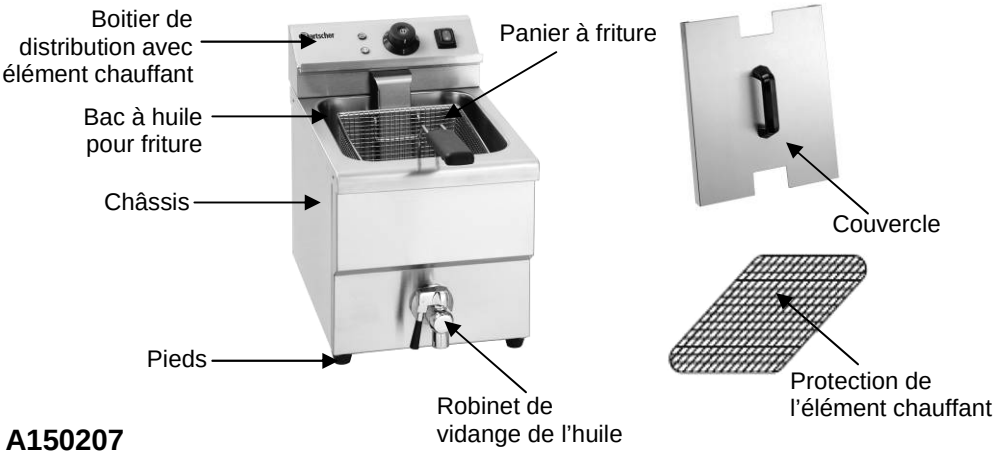
4.1 Indications techniques

Désignation	Friteuse électrique avec robinet de vidange	
	Friteuse simple „IMBISS I“	**Friteuse double „IMBISS II“**
Code-No.:	**A150107**	**A150207**
Confection :	Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable	
Paramètres électriques:	230 V~ 50 Hz	
Puissance:	3,25 kW	2 x 3,25 kW
Nombre de bacs à huile:	1	2
Capacité maximale des bacs à huile:	8 litres	2 x 8 litres
Nombre de paniers:	1	2
Gamme de réglagede la température:	50 ℃ - 190 ℃	
Dimensions:	L 290 x P 550 x H 410 mm	L 580 x P 550 x H 410 mm
Poids:	10 kg	22 kg

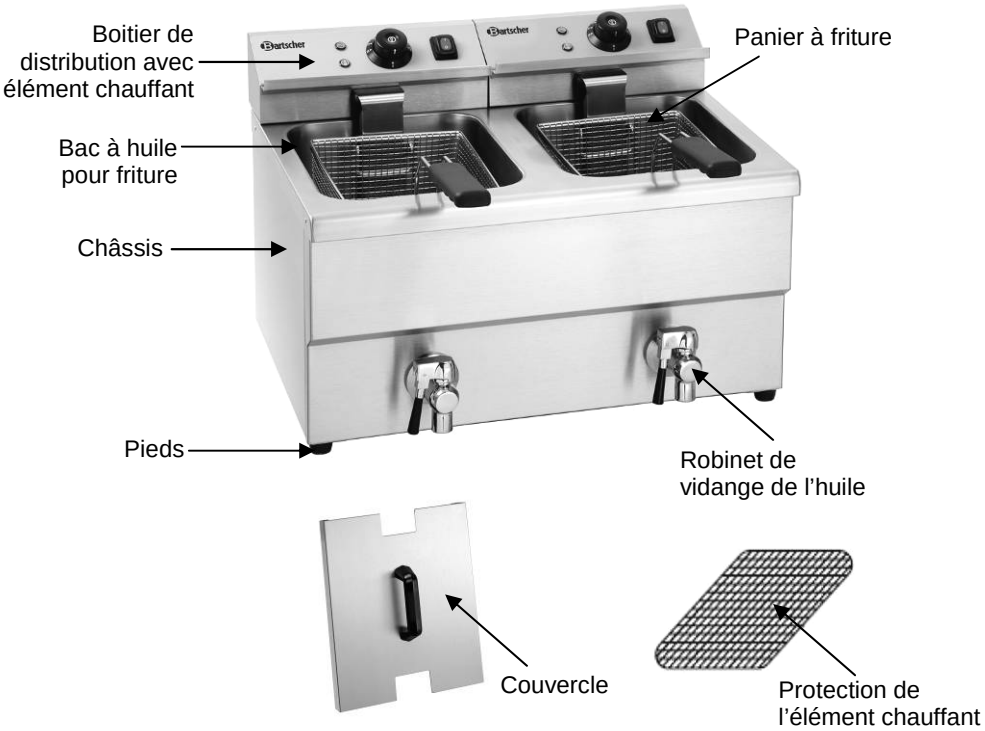
Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

A150107



A150207



5. Installation et utilisation
5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, vos mains, la fiche et les interrupteurs doivent être secs.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller. Des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil pourront mener à surchauffer de l'huile et une température très élevée - à l'enflammer.
- Ne pas faire frire des produits alimentaires mouillés. Avant la friture de produits congelés, enlever toujours la glace excédentaire. La moindre goutte d'eau provoque déjà des projections d'huile chaude ou même des petites explosions pendant la friture.

REMARQUE !
Lors de la friture, une trop grande humidité ou quantité du produit alimentaire provoque une augmentation du moussage de l'huile.

- Ne pas placer des produits congelés dans le panier suspendu au-dessus de l'huile chauffée.
- Ne pas déplacer la friteuse pendant que l'huile est encore chaude. D'abord laisser refroidir l'huile. **Risque de brûlures ! Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.**

5.2 Installation et branchement

ATTENTION !

L'appareil doit uniquement être ouvert par un spécialiste qualifié.

- Déballer l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et non renversable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Eviter les emplacements à proximité d'eau.
- Retirer le couvercle, le panier, la poignée et d'autres accessoires de l'appareil.
- Retirer le coffret de commande en le soulevant avec précaution (jusqu'à ce qu'un **„CLIC"** se fasse entendre).
- Le couvercle, le bac à huile, le panier à friture, la protection de l'élément chauffant et le châssis doivent être lavés avec un produit nettoyant doux. Il convient alors de veiller à ce que l'installation électrique, en particulier le boîtier de distribution, ne soient pas humidifiés. Soigneusement sécher l'appareil !

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

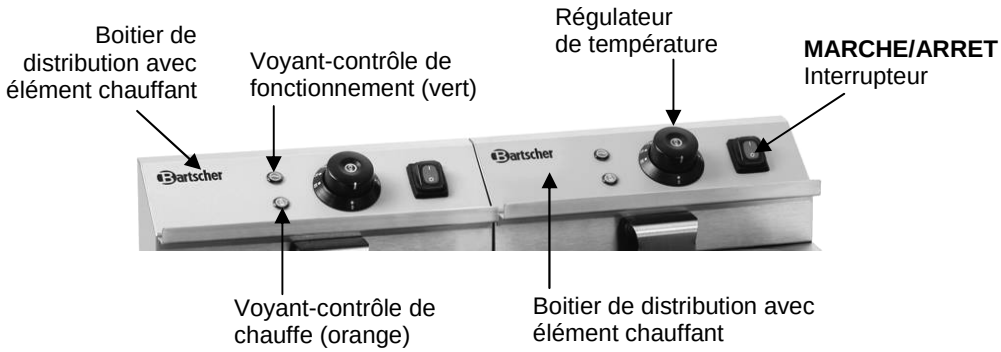
- Pour la friteuse double, deux prises différentes sont nécessaires.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

ATTENTION !

La friteuse ne doit être utilisée que par du personnel instruit du maniement de l'appareil et des risques particuliers pendant la friture.

- Placer délicatement le boîtier de distribution sur le bord arrière du bac à huile, jusqu'au moment où l'on entent qu'**il s'enclenche**. Les deux chevilles sous le boîtier de commandes doivent se trouver dans les orifices du bac à huile. Le boîtier de commandes est alors correctement monté. Pour des raisons de securité, l'appareil ne fonctionne que si le boîtier de commandes est correc-tement fixé sur le chassis, grâce à un micro-interrupteur. L'appareil est alors prêt à fonctionner.


Boitier de distribution avec élément chauffant
Voyant-contrôle de fonctionnement (vert)
Régulateur de température
MARCHE/ARRET Interrupteur
Voyant-contrôle de chauffe (orange)
Boitier de distribution avec élément chauffant

- Assurer que l'appareil est mis hors tension (bouton de réglage de la température en « position 0 »).
- Avant de remplir de l'huile dans le bac à huile, s'assurer qu'il n'y se trouve pas d'eau. Le bac à huile doit être propre et sec.
- Le robinet de vidange d'huile doit être fermé et bloqué (poignée dirigée vers le bas).
- Verser avec précaution l'huile de friture dans le bac à huile jusqu'à ce que le niveau requis soit atteint (entre les marquages **„ MIN"** et **„MAX"** dans le bac). Un repère se trouve sur la paroi latérale du bac à huile.

ATTENTION !

Ne jamais mettre l'appareil en marche lorsqu'il n'y a pas d'huile de friture dans le bac à huile. Assurer que le niveau d'huile se situe toujours entre les marquages „ MIN" et „MAX" dans le bac à huile.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ! Lorsque le niveau d'huile est inférieur au repère minimum MIN, le risque d'inflammation de l'huile est plus grand.

Risques de brûlures ! Lorsque le niveau d'huile est supérieur au repère maximum MAX, l'huile brûlante peut déborder.

ATTENTION !

Ne verser que de la matière grasse liquide pour la friture. Avant d'utiliser les blocs de graisse ceux-ci doivent être fondus !

AVERTISSEMENT! Risques de brûlures !

Ne pas utiliser pour la friture de vieilles huiles, car celles-ci, ayant une température d'inflammation inférieure, peuvent plus rapidement s'enflammer et moussent plus facilement. Elles produisent en outre plus de fumées et d'odeurs.

- Changer régulièrement l'huile de friture. Après son refroidisement, verser prudemment l'huile usagée dans le récipient de récupération, et l'évacuer conformément aux règles de protection de l'environnement. Pour vider l'huile du bac, soulever la poignée du robinet de vidange et la pencher vers l'avant.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur **MARCHE / ARRET**. Le témoin d'alimentation verte s'allume.
- Régler la température souhaitée en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre (50 °C à 190 °C).
- Pendant le chauffage, le voyant témoin de chauffage orange s'allume, il s'éteint dès que la température réglée est atteinte. La friteuse est équipée d'un thermostat pour la régulation de la température. Dès que la température dans le bac à huile baisse, l'appareil recommence à chauffer et le voyant témoin de chauffage orange s'allume de nouveau.

AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!

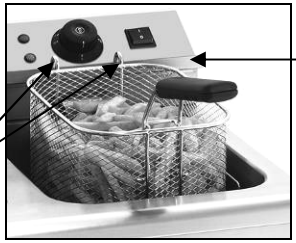
Pendant le travail de l'appareil les frites et l'huile dans le récipient à huile deviennent très chaudes. Cela entraîne le risque pour l'huile de s'enflammer.

Veiller bien à ce que l'appareil ne marche pas trop longtemps.

Quand le processus de friture est fini et la friteuse n'est plus utilisée, tourner le bouton de réglage de la température en position "0" et mettre l'appareil hors tension (retirer la fiche de la prise de courant!).

- Pour obtenir les meilleurs résultats, prière d'attendre jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avant de mettre les produits à frire dans la friteuse.

- Le panier sert à la friture de produits alimentaires en petites quantités. Il est équipé d'une poignée fixe et de deux crochets.
- Plonger lentement le panier dans l'huile. A la fin de la friture, soulever prudemment le panier, le suspendre sur le rail du boîtier de distribution, et laisser égouter.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

La friteuse ne doit pas être utilisée avec le couvercle ! Ne placer le couvercle sur la friteuse qu'en tant que protection anti-poussière et pour maintenir une nourriture au chaud. Avant de placer le couvercle, assurer que celui-ci est sec pour qu'aucune goutte d'eau ne puisse parvenir dans le bac à huile pouvant entraîner des projections d'huile dangereuses.

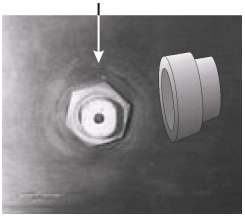
- Lors d'une mise en marche involontaire de la friteuse sans qu'il ne se trouve d'huile dans le bac à huile ou qu'il n'y se trouve trop peu d'huile, la friteuse s'arrête automatiquement lorsqu'une température d'env. 230 °C est atteinte (protection contre la surchauffe). Après un tel incident, mettre l'appareil hors tension, le débrancher et le laisser refroidir.

  Après l'arrêt automatique par l'interrupteur de protection contre la surchauffe, l'appareil ne peut être mis en service qu'en appuyant sur la touche **RESET** située sur la face arrière de l'appareil.

  Dans ce but, refroidir l'appareil jusqu'à une température de 170 ℃ , ensuite devisser la protection plastiqu e en tournant le touche **RESET** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer sur le goujon puis revisser la protection plastique en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

  Cela fait, brancher la fiche et mettre l'appareil en marche.

RESET-touche



Lors d'une friture, ne pas dépasser les quantités de produits alimentaires suivantes :

- Friteuse simple modèle 8 litres / friteuse double modèle 2 x 8 litres : **0,9 kg** par bac.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

! ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.
Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer de l'appareil régulièrement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Il est possible de retirer facilement l'élément chauffant et sa protection du bac à huile en soulevant le boîtier de distribution au-dessus du bac à huiles. De cette manière, on peut facilement nettoyer l'élément chauffant, la protection de sécurité et le bac à huile.
- Après refroidissement, vider prudemment l'huile dans le récipient de récupération en ouvrant le robinet de vidange. Vérifier si le récipient est correctement placé.

! ATTENTION !

Le boîtier de distribution (tableau de commandes) ne doit pas être lavé à l'eau ni plongé dans l'eau. L'intérieur du boîtier ne doit pas être atteint par l'humidité. Avant son remontage, sécher soigneusement tous les éléments de l'appareil !

- N'essuyer le tableau de commandes, la surface de l'appareil ainsi que le câble d'alimentation qu'à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé et d'un détergent doux. Aucune humidité ne doit pénétrer dans l'intérieur du coffret de commande. Cela pourrait entraîner des courants de cheminement dangereux et des dysfonctionnements de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de matériaux récurants, ceux-ci pouvant endommager la friteuse. Nettoyer la friteuse à l'aide d'un détergent doux. Eventuellement, faire tremper les pièces fortement salies.
- Bien sécher toutes les pièces. Rassembler l'appareil.
- Stocker l'appareil à un endroit sec lors d'une période d'inutilisation prolongée. Tenir à l'écart de vapeurs caustiques et de gaz.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Probleme	Cause	Solution
L'appareil est branché au réseau électrique mais le voyant-contrôle vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	• La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise	• Retirer la fiche et la rebrancher correctement dans la prise.
	• Les fusibles ont fondu	• Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise.
	• Le boîtier de distribution n'est pas bien placé	• Vérifier l'emplacement du boîtier
	• La sécurité en cas de surchauffe s'est déclenchée	• Appuyer sur le bouton **RESET** dans le boîtier de distribution
	• Absence de contact avec le micro-interrupteur	• Contacter le revendeur
	• Limitateur de température endommagé (sécurité anti-surchauffe)	• Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle de chauffe orange est allumé mais la température n'augmente pas.	• Contact avec l'élément chauffant interrompu	• Contacter le revendeur
	• Elément chauffant endommagé	• Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle vert est allumé, mais malgré la température réglée, le voyant-contrôle orange ne s'allume pas.	• La température voulue a été atteinte	• Vérifier le fonctionnement en changeant la température
	• Régulateur de température endommagé	• Contacter le revendeur
	• Voyant-contrôle endommagé	• Contacter le revendeur

Probleme	Cause	Solution
Apres un certain temps, l'élément chauffant cesse de chauffer.	• La sécurité anti-surchauffe s'est activée	• Appuyer sur le bouton **RESET** sur le boîtier de distribution

Les problèmes et dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont que des exemples. Si un problème ou dysfonctionnement quelconque survient, prière de mettre hors tension et de débrancher l'appareil. Ne plus utiliser l'appareil et le laisser vérifier et réparer par un spécialiste.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Huiles usagées

Prière d'évacuer les huiles de friture usagées conformément aux règles de protection de l'environnement et conformément aux règles locales en vigueur.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

NEDERLANDS
Vertaling
van de originele gebruiksaanwijzing

Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

1. Algemeen 98
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 98
1.2 Symboolverklaring 98
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring 99
1.4 Auteursrecht 99
1.5 Verklaring van Conformiteit 99
2. Veiligheid 100
2.1 Algemeen 100
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat 100
2.3 Reglementair gebruik 101
3. Transport, verpakking en bewaring 102
3.1 Controle bij aflevering 102
3.2 Verpakking 102
3.3 Bewaring 102
3.4 Leveringsbereik 103
4. Specificaties 103
4.1 Technische gegevens 103
4.2 Overzicht van onderdelen 104
5. Installatie en bediening 105
5.1 Veiligheidsvoorschriften 105
5.2 Installatie en aansluiting 106
5.3 Bediening 107
6. Reiniging en onderhoud 110
6.1 Veiligheidsvoorschriften 110
6.2 Reiniging 110
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 111
7. Mogelijke storingen 111
8. Afvalverwijdering 112

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPGELET!

- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- o Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Friteuse is **allen maar** bestemd voor het diep frituren van darvoor geschikte etenswaren.

Friteuse mag niet gebruikt worden voor:

- het verwarmen van etenswaren en vloeistoffen.

OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!
Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

3.4 Leveringsbereik

De leveringsbereik omvat de volgende elementen en onderdelen (zie ook tekening op de pagina 104):

A150107

1 basis toestel met 1 frituurkuip en afvoerkraan
1 deksel
1 frituurmand
1 schakelpaneel met verwarmingselement
1 afscherming voor verwarmingselement

A150207

1 basis toestel met 2 frituurkuipen en 2 afvoerkraanen
2 deksels
2 frituurmanden
2 schakelpaneelen met verwarmingselement
2 afschermingen voor verwarmingselement

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

4. Specificaties

4.1 Technische gegevens

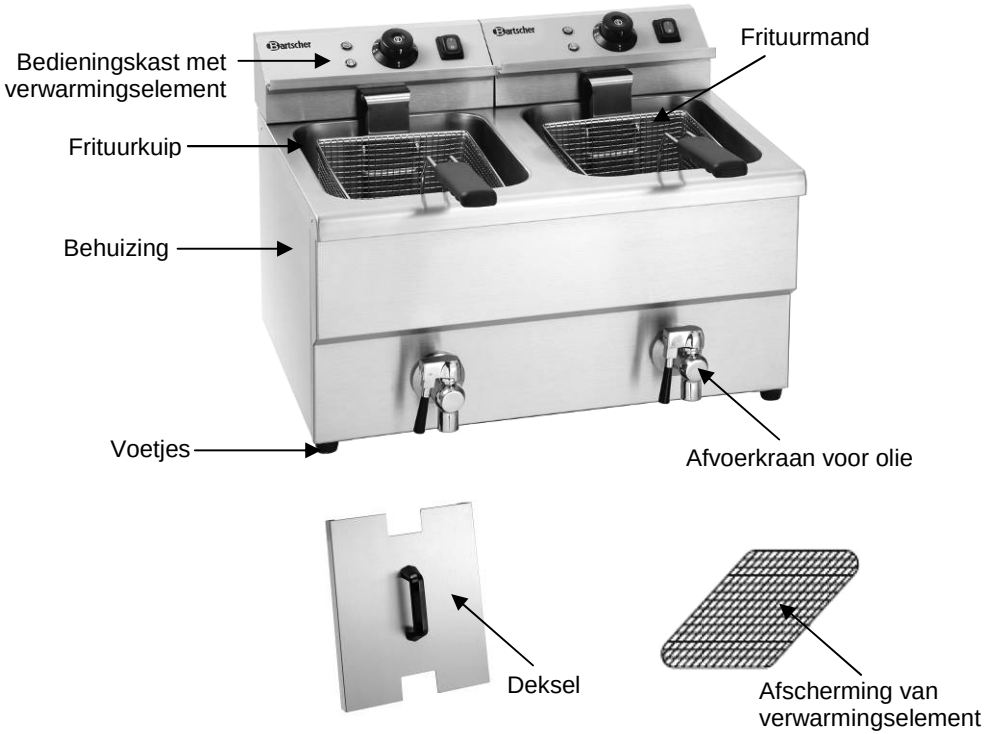
Markering	**Elektrische friteuse met afvoerkraan**	
	Enkele friteuse „IMBISS I“	**Dubbele friteuse „IMBISS II“**
Art.-Nr.	**A150107**	**A150207**
Materiaal:	Behuizing, deksel en schakelpaneel van CNS	
Aansluitspanning:	230 V~ 50 Hz	
Vermogen:	3,25 kW	2 x 3,25 kW
Aantal kuipen:	1	2
Maximale inhoud van kuipen:	8 liters	2 x 8 liters
Aantal frituurmanden:	1	2
Temperatuurregeling:	50 °C - 190 °C	
Afmetingen:	B 290 x D 550 x H 410 mm	B 580 x D 550 x H 410 mm
Gewicht:	10 kg	22 kg

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen

A150107

A150207



5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!
Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stopcontacten.
Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Tijdens het werk van apparaat de handel droog houden, steker en uitknop moeten droog blijven.
- Het apparaat niet zonder controle laten werken, eventuele storingen tijdens de werking van de friteuse kunnen tot oliedoorverwarming leiden en te hoge temperatuur tot verbranden ervan.
- Voor diep fituren geen natte producten gebruiken. Van de diepgevroren etenswaren overbodige ijskristallen verwijderen. Tijdens frituren zelfs de kleinste druppels water kunnen spuiten van de olie en zelfs kleine explosies veroorzaken.

AANWIJZING!
Te vochtige of te grote hoeveelheid van voedingsmiddelen veroorzaakt het schuimen van olie.

- Frituurmandjes met de diepgevroren etenswaren niet boven verwarmd olie laten hangen.
- Tot het moment dat olie heet blijft de friteuse niet verplaatsen of schuiven. Eerst afwachten dat de olietemperatuur zakt.**Gevaar voor verwonding! Hete druppels van spuitende olie of kleine explosies kunnen het branden van gezicht of handen veroorzaken!**

5.2 Installatie en aansluiting

OPGELET!

Installatie en onderhoud van het apparaat dient <u>uitsluitend</u> door deskundigen uitgevoerd te worden.

- Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en ongevoelig is voor temperatuur.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.)
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Tijdens het plaatsen van het apparaat de plekken vermijden waar risico op contact met water voorkomt.
- Het deksel openen en van het apparaat de frituurmand, het handvat en andere accessoires eruitnemen.
- Bedieningspaneel van het apparaat nemen, voorzichtig omhoog trekken (totdat een karakteristiek **„klik"** hoorbaar is).
- Was de deksel, de frituurkuip, de frituurmand, de afscherming van verwarmingselement en de omhulsel met een zacht reinigingsmiddel, let op dat er geen water in de elektrische installatie of schakelpaneel komt. Droog het toestel zorgvuldig!

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!
Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).
Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!
De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

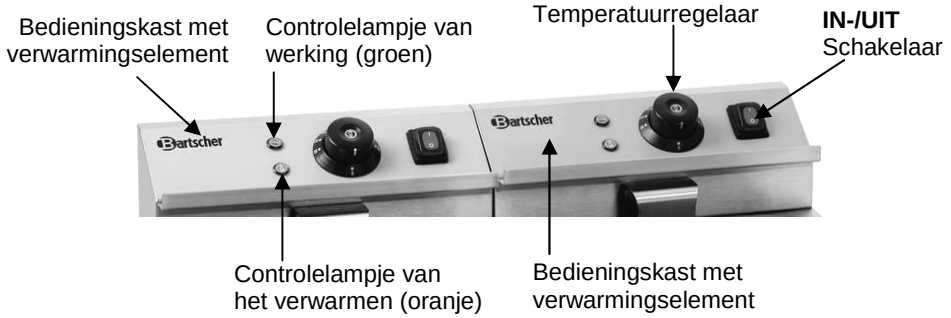
- Voor dubbele friteuse heeft u twee stopcontacten nodig.
- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.3 Bediening

OPGELET!

Friteuse mogen alleen de personen bedienen, die bijgeschoold zijn op het gebied van het bedienen van het apparaat en bijzondere gevaarmogelijkheden tijdens diep frituren.

- Plaats de schakelpaneel op de achterkant van de frituurkuip zodat het **klikgeluid** ontstaat. Beide pennen van de schakelpaneel moeten in de openingen van de kuip zitten. Pas daarna is de schakelpaneel juist opgezet. Omwille van veiligheidsredenen werkt het toestel alleen indien de schakelpaneel op de juiste manier op de kuip geplaast werd waardoor de microschakelaar voor de werking van het toestel klaar is.



- Zeker worden dat het apparaat uitgeschakeld wordt (draaiknop van temperatuurregelaar in de toestand „nul" zetten).
- Geen olie in het oliereservoir gieten als er water in staat. Oliereservoir moet schoon en droog blijven.
- De afvoerkraan voor olie moet gesloten en geblokkeerd zijn (hendel naar beneden gedraaid).
- Oliereservoir voorzichtig met frituurolie vullen tot het bereiken van nodig peil (tussen **MIN** en **MAX** op de omkasting). De markering bevindt zich aan de zijwand van de frituurkuip.

OPGELET!

Het apparaat nooit gebruiken indien er in het reservoir geen olie is. Verzeker dat het oliepeil altijd tussen aanwijzingen „MIN" en „MAX" blijft die op het oliereservoir zijn geplaatst.

WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Bij het olieniveau lager dan de markering MIN ontstaat er het gevaar van de ontsteking van de olie.

Brandwonden gevaar! Bij het olieniveau hoger dan de markering MAX de hete olie kan vergieten.

OPGELET!

Voor diep frituren alleen maar vloeibaar vet gebruiken. Blokvet moet eerst smelten!

WAARSCHUWING! Brandwonden gevaar!

Nooit gebruik voor frituur een oude olie, omdat het door zijn lagere ontstekingstemperatuur makkelijker in brand kan raken en meer schuimt. Daarnaast ontstaat er meer rook en geur.

- Regelmatig verwissel de frituurolie. De oude olie, na het afkoelen, zorgvuldig giet in de verzamelbak uit en verwijder volgens de milieuvoorschriften. Om de olie af te lossen draai de hendel van de afvoerkraan naar boven en trek naar voren.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Het apparaat door **aan/ uit knop** schakelen. Groen controlelampje begint te lichten.
- Temperatuurschakelaar door met de wijzers mee te draaien op de juiste temperatuur (50 ℃- 190 ℃) instellen.
- Tijdens opwarmingsproces brandt het oranje controlelampje dat stopt na het bereiken van de juiste temperatuur. Friteuse is voorzien van thermostaat dat voor het instellen van de juiste temperatuur zorgt. Als de temperatuur in het oliereservoir zakt, begint het apparaat opwarmingsproces en het oranje controlelampje alweer begint te branden.

WAARSCHUWING! Gevaar voor branden!

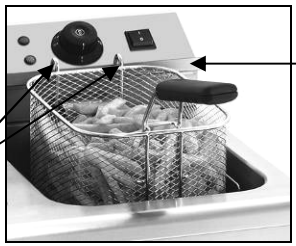
Tijdens de werking worden fritjes en olie zeer heet daardoor ontstaat het gevaar voor branden van olie.

Het apparaat mag niet te lang werken!

Draaiknop van temperatuurschakelaar in de toestand „0" zetten en het apparaat uitschakelen (door het trekken van de stekker uit het stopcontact) zodra de frituurproces eindigt en het apparaat niet meer wordt gebruikt.

- Om de beste resultaten te bereiken aanbevolen af te wachten totdat de geëiste temperatuur wordt bereikt en eerst daarna de etenswaren in de friteuse laten zakken.

- De frituurmand is bestemd voor het frituren van kleine hoeveelheden van voedingsmiddelen. Het is voorzien van een vaste handgreep en twee hakken.
- Plaats de frituurmand langzaam in de olie. Na de afloop van het frituren voorzichtig trek de mand omhoog, hang aan de rail van de bediningskast en wacht tot het afdroogt.



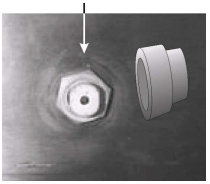
WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!

De friteuse nooit met het deksel erop laten werken! Het deksel wordt gebruikt alleen als bescherming tegen stof en voor de gewenste temperatuur van de etenswaren te behouden. Voordat het deksel wordt gelegd goed controleren dat er droog is, zodat geen druppel water in het oliereservoir valt. Dat zou gevaar voor het spuiten met het vet veroorzaken.

- Wordt de friteuse foutief zonder voldoende hoeveelheid vet in het reservoir ingeschakeld dat schakelt je automatisch uit bij het bereiken van de temperatuur van ca. 230 °C om het verwarmen van het apparaat voor t e komen. In dat geval stekker uit het stopcontact eruit nemen en afwachten tot het apparaat afkoelt.

  Nadat het apparaat automatisch door het veiligheidssysteem wordt uitgeschakeld, kan het alweer in werking gebracht worden na het indrukken van de knop **RESET** op de achterzijde van het apparaat.

  Knop **RESET**



  Daarvoor koel het toestel tot de temperatuur onder 170 °C, vervolgens draai de kunstof kap loos door d e knop **RESET** naar links te draaien, druk aan de knop en op nieuw draai de kunstof kap vast door de knop **RESET** naar rechts te draaien.

  De stekker in het stopcontact steken en het apparaat gewoon laten werken.

Het is verboden om de aangegeven hoeveelheden van de voedingsmiddelen niet in acht te nemen:

- Model 8 liters enkele friteuse / 2 x 8 litres dubbele friteuse **0,9 kg** per frituurkuip

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

! ***OPGELET!***

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Het apparaat regelmatig reinigen.
- Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.
- Afwachten totdat het apparaat afkoelt.
- Het verwarmingselement en de afscherming kan gemakkelijk uit de kuip genomen worden, daarvoor trek de schakelpaneel omhoog. Op die manier is het reinigen van het verwarmingselement, de afscherming en de frituurkuip zeer makkelijk.
- Na het afkoelen van de olie voorzichtig los het in de bak af, door het afvoerkraan te openen. Controleer of de bak op een juiste manier geplaatst is.

! ***OPGELET!***

De schakelpaneel (bestuurpaneel) nooit natwassen en niet in het water plaatsen. In de schakelpaneel dient er geen water te komen. Voor de montage alle elementen van het toestel zorgvuldig drogen!

- Het bedieningspaneel, buitenzijden van het apparaat en stroomleiding met vocht doek en zacht wasmiddel schoonmaken. Niet toelaten dat het water binnen de bedieningsplaat doordringt. Dat kan tot het ontstaan van gevaarlijke elektrische stromen en vervolgens tot storingen in de werking van het apparaat.
- Geen scherpe was- of schuurmiddelen gebruiken, ze kunnen de friteuse beschadigen. De friteuse met zachte wasmiddelen reinigen. Sterk bevuilde plekken kunnen eventueel plaatselijk met water gereinigd worden.
- Alle elementen grondig afdrogen. Vervolgens het apparaat inschakelen.
- Wordt het apparaat langdurig niet gebruikt, moet het op een droge plaats worden bewaard. Het apparaat beschermen tegen bijtende lucht of gas.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires**. Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Probleem	Reden	Oplossing
Het toestel is aangesloten, maar het groene controlelampje brandt niet en het toestel verwarmt niet.	• De stekker zit niet goed in het stopcontact • Beschadigde zekeringen • De schakelpaneel werd niet juist geplaatst • De oververhittingbeveiliging is uitgesloten • Geen contact met de microschakelaar • Beschadigde temperatuur-begrenzer (oververhitting-beveiliging)	• Plaats de stekker op nieuw in het stopcontact • Controleer de zekeringen, het toestel aan een andere stekker aansluiten • Controleer de plaatsing van de bedieningskist • Druk op de knop **RESET** op de schakelpaneel • Neem contact met de verkoper • Neem contact met de verkoper
Het oranje controle-lampje brandt, maar de temperatuur gaat niet omhoog.	• Het verstoorde contact met het verwarmingselement • Beschadigde verwarmingselement	• Neem contact met de verkoper • Neem contact met de verkoper
Het groene controle-lampje brandt, maar na het instellen van de temperatuur het oranje lampje van de verwarming brandt niet.	• De ingestelde temperatuur werd al bereikt • Beschadigde verwarmings-element • Beschadigde controlelampje	• Controleer de werking door temperatuur te wijzigen • Neem contact met de verkoper • Neem contact met de verkoper

Probleem	Reden	Oplossing
Na enige tijd het verwarmingselement stopt met het verwarmen.	• De oververhittingbeveiliging wordt geactiveerd	• Druk op de knop **RESET** op de schakelpaneel

Bovenstaande gevallen worden getoond alleen als voorbeelden en richtlijnen. Indien een dergelijk of soortgelijk probleem ontstaat, dient het toestel onmiddellijk te worden uitgezet en de werking gestopt. Contacteer alstublieft zo snel mogelijk een gekwalificeerde specialist of handelaar.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!
Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Oude olie

Verwijder de gebruikte frituurolie volgens milieuvoorschriften en plaatselijke regelingen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi

Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne 162
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 162
1.2 Wyjaśnienie symboli 162
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja 163
1.4 Ochrona praw autorskich 163
1.5 Deklaracja zgodności 163
2. Bezpieczeństwo 164
2.1 Informacje ogólne 164
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia 164
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 165
3. Transport, opakowanie i magazynowanie 166
3.1 Kontrola dostawy 166
3.2 Opakowanie 166
3.3 Magazynowanie 166
3.4 Zakres dostawy 167
4. Parametry techniczne 167
4.1 Dane techniczne 167
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia 168
5. Instalacja i obsługa 169
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 169
5.2 Ustawienie i podłączenie 170
5.3 Obsługa 171
6. Czyszczenie i konserwacja 174
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 174
6.2 Czyszczenie 174
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji 175
7. Możliwe usterki 175
8. Utylizacja 176

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie.
Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu.
Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej.
Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Frytownica jest przeznaczona **wyłącznie do smażenia na głębokim tłuszczu,** nadających się do tego produktów spożywczych.

Frytownicy nie wolno używać do:

- podgrzewania potraw i płynów.

OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

3.4 Zakres dostawy

Do zakresu dostawy należą nastepujące elementy i podzespoły (zob. także rysunek na stronie 168):

A150107

1 urządzenie podstawowe z pojemnikiem na olej i zaworem spustowym
1 pokrywa
1 koszyk
1 skrzynka rozdzielcza z el. grzewczym
1 osłona do el. grzewczego

A150207

1 urządzenie podstawowe z 2 pojemnikami na olej i 2 zaworami spustowymi
2 pokrywy
2 koszyki
2 skrzynki rozdzielcze z el.grzewczym
2 osłony do el. grzewczego

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

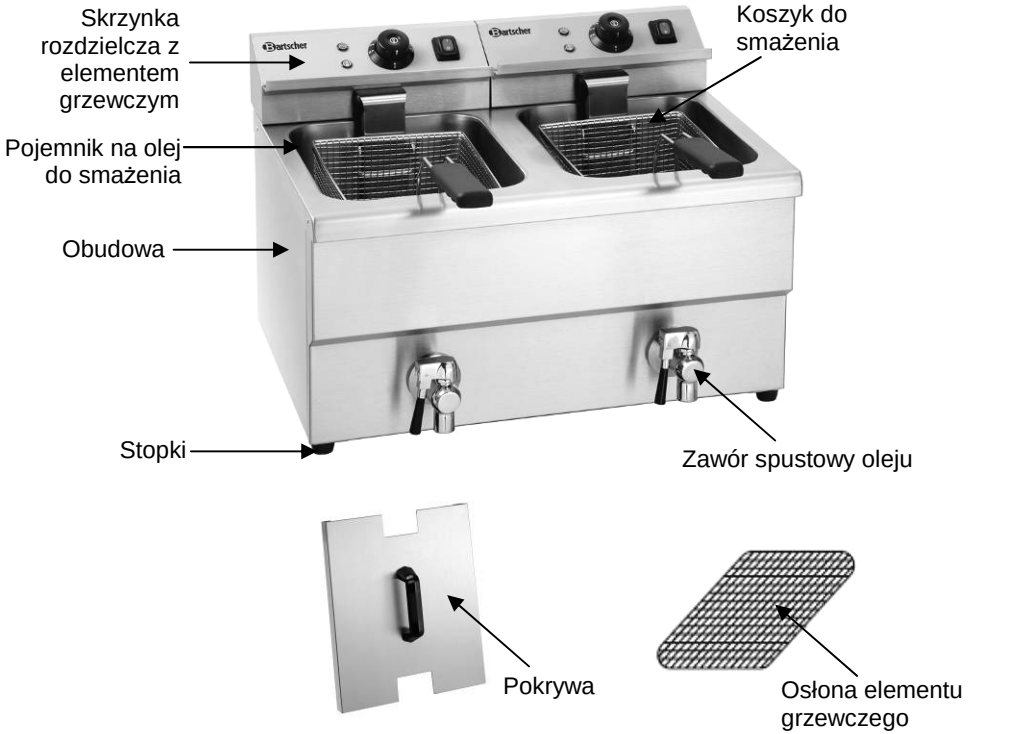
Nazwa	Elektryczna frytownica z zaworem spustowym	
	Frytownica pojedyncza „IMBISS I“	**Frytownica podwójna „IMBISS II“**
Nr art.:	**A150107**	**A150207**
Materiał:	Obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej	
Moc przyłączeniowa:	230 V~ 50 Hz	
Moc:	3,25 kW	2 x 3,25 kW
Liczba pojemników na olej:	1	2
Maks. pojemność pojemników na olej:	8 litrów	2 x 8 litrów
Liczba koszyków:	1	2
Zakres ustawienia temperatury oleju:	50 ℃ - 190 ℃	
Wymiary (mm):	szer. 290 x gł. 550 x wys. 410	szer. 580 x gł. 550 x wys. 410
Waga:	10 kg	22 kg

Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

A150107

A150207



5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwytać za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Podczas pracy urządzenia należy mieć suche ręce, również wtyczka i wyłącznik muszą być suche.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru, ponieważ ewentualne zakłócenia pracy frytownicy mogą doprowadzić do przegrzania oleju a wysoka temperatura – do jego zapalenia.
- Do smażenia na głębokim tłuszczu nie wolno używać wilgotnych produktów.

  Z produktów mrożonych w pierwszej kolejności należy usunąć zbędny lód. Podczas smażenia na głębokim tłuszczu, nawet najmniejsze krople wody powodują pryskanie oleju, a nawet małe eksplozje.

WSKAZÓWKA!

Zbyt mokra, albo zbyt duża ilość artykułu spożywczego powoduje wzmożone pienienie się oleju podczas smażenia.

- Nie wolno zawieszać kosza z mrożonymi produktami nad pojemnikami z rozgrzanym olejem.

- Dopóki olej jest gorący, nie wolno przesuwać lub przestawiać frytownicy. Najpierw należy poczekać, aż temperatura oleju spadnie. **Niebezpieczeństwo zranienia! Gorące krople pryskającego oleju lub eksplozje oleju, mogą spowodować poparzenia twarzy i rąk!**

5.2 Ustawienie i podłączenie

OSTRZEŻENIE!

Instalację urządzenia może przeprowadzić wyłącznie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie należy ustawić na płaskim, pewnym miejscu, które wytrzyma jego ciężar i jest niewywrotne.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Ustawiając urządzenie, należy unikać miejsc, w których istnieje ryzyko kontaktu z wodą.
- Należy zdjąć pokrywę i wyjąć z urządzenia kosz, uchwyt oraz inne akcesoria.
- Skrzynkę rozdzielczą należy zdjąć z urządzenia, ciągnąc ją ostrożnie do góry (aż usłyszą Państwo charakterystyczne **„kliknięcie”**).
- Pokrywę, pojemnik na olej do smażenia, koszyk do smażenia, osłonę elementu grzewczego i obudowę należy myć delikatnym środkiem myjącym, przy czym należy zwrócić uwagę na to, żeby do instalacji elektrycznej, względnie skrzynki rozdzielczej nie przedostała się wilgoć. Urządzenie starannie wysuszyć!

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała. Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

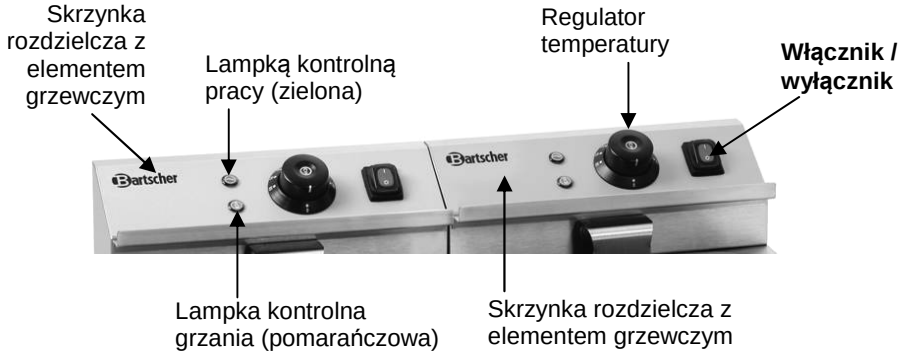
- Dla podwójnej frytownicy wymagane są dwie oddzielne wtyczki.
- Każdy obwód elektryczny w gniazdku musi byc zabezpieczony przez przynajmniej 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazdka w ścianie; nie wolno używać żadnych rozgałęźników albo gniazd wtykowych, wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.3 Obsługa

! ***OSTRZEŻENIE!***

Frytownicę mogą obsługiwać wyłącznie osoby przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia i szczególnych zagrożeń mających miejsce podczas smażenia na głębokim tłuszczu.

- Ostrożnie założyć skrzynkę rozdzielczą na tylną krawędź pojemnika na olej, do momentu aż usłyszymy **kliknięcie**. Obydwa sworznie od spodu skrzynki rozdzielczej muszą znajdować się w otworach pojemnika na olej. Dopiero wtedy skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo ustawiona. Urządzenie z powodu bezpieczeństwa działa tylko, jeżeli skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umocowana do obudowy, a w ten sposób poprzez mikrowłącznik wytworzona jest gotowość urządzenia do działania.



- Należy upewnić się, czy urządzenie jest wyłączone (pokrętło regulatora temperatury powinno być w pozycji zerowej).
- Nie wolno wlewać oleju do zbiornika na olej, jeśli znajduje się w nim woda. Pojemnik na olej musi być czysty i suchy.
- Zawór spustowy oleju musi być zamknięty i zablokowany (uchwyt skierowany do dołu).
- Należy ostrożnie napełnić pojemnik na olej, olejem do smażenia aż do osiągnięcia wymaganego poziomu (między oznaczeniem **„MIN”** a **„MAX”** na pojemniku). Oznakowanie znajduje się na ścianie bocznej pojemnika na olej.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Nie wolno używać urządzenia, jeśli w pojemniku nie ma oleju. Należy zapewnić, aby poziom oleju, zawsze znajdował się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” umieszczonymi na pojemniku na olej. Nie należy nalewać zbyt dużo oleju do zbiornika, gdyż może się on przelać.

UWAGA!

Niebezpieczeństwo pożaru! Przy poziomie oleju poniżej oznakowania minimum MIN istnieje podwyższone ryzyko zapalenia się oleju.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Przy poziomie oleju powyżej oznakowania maks. MAX gorący olej może się wylewać.

OSTRZEŻENIE!

Do smażenia na głębokim tłuszczu należy stosować tylko tłuszcze płynne. Fryturę w laskach (w blokach) należy najpierw rozpuścić!

UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia !

Do smażenia nie wolno używać starego oleju, ponieważ taki olej na skutek niższej temperatury zapłonu może się szybciej zapalić i łatwiej się pieni. Oprócz tego wydziela się większy dym i zapach.

- Regularnie wymieniać olej do smażenia. Stary olej, po jego schłodzeniu, ostrożnie wylać do pojemnika zbiorczego i usunąć go zgodnie z przepisami o ochronie środowiska. Celem wypuszczenia oleju z pojemnika należy podnieść rączkę zaworu spustowego i przechylić ją do przodu.
- Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego.
- Włączyć urządzenie za pomocą **włącznika/wyłącznika.** Zapali się zielona lampka kontrolna.
- Regulator temperatury ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na odpowiednią temperaturę (50 ℃- 190 ℃).
- Podczas procesu podgrzewania, pali się pomarańczowa kontrolka grzania, która gaśnie po osiągnięciu zadanej temperatury. Frytownica wyposażona jest w termostat służący do regulacji temperatury. Gdy temperatura oleju w zbiorniku na olej spada, urządzenie rozpoczyna podgrzewanie i pomarańczowa kontrolka grzania, zapala się ponownie.

UWAGA! Niebezpieczeństwo oparzenia!

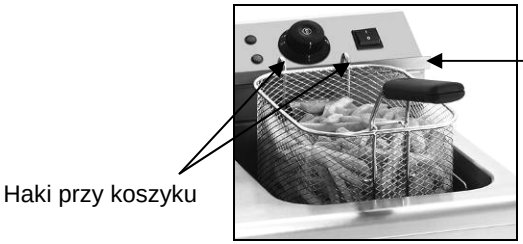
Podczas pracy frytki i olej w pojemniku na olej stają się bardzo gorące i powstaje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju.

Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować!

Pokrętło regulatora temperatury ustawić w pozycji „0“ i wyłączyć uządzenie z prądu (wyjąć wtyczkę z gniazda!), jak tylko zakończy się proces frytowania i urządzenie nie jest używane.

- W celu osiągnięcia najlepszych wyników, należy poczekać aż do osiągnięcia zadanej temperatury i dopiero wtedy włożyć do frytownicy produkty przeznaczone do smażenia.

- Koszyk służy do smażenia niewielkich ilości produktów spożywczych. Wyposażony jest on w stały uchwyt i dwa haki.
- Powoli zanurzać koszyk w oleju. Po zakończeniu smażenia ostrożnie podnieść koszyk, zawiesić go na szynie skrzynki rozdzielczej i pozostawic do odsączenia.



UWAGA! Niebezpieczeństwo zranienia!

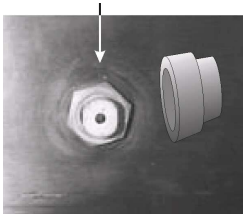
Nie wolno użytkować frytownicy pod przykrywką! Pokrywę wolno stosować tylko jako ochronę frytownicy przed kurzem oraz do utrzymywania temperatury potraw. Przed nałożeniem pokrywy, należy sprawdzić, czy jest ona sucha, aby żadna kropla wody nie dostała się do pojemnika na olej. Mogłoby to spowodować zagrożenie opryskania tłuszczem.

- Jeśli frytownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub z niewystarczającą ilością tłuszczu w pojemniku, to wyłączy się ona automatycznie po osiągnięciu temperatury ok. 230 ℃, aby nie dopu ścić do przegrzania urządzenia. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka oraz poczekać, aż urządzenie się wychłodzi.

  Po automatycznym wyłączeniu się przez system zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie można ponownie uruchomić tylko poprzez naciśnięcie przycisku **RESET** na tylnej ścianie urządzenia.

  W tym celu schłodzić urządzenie do temperatury poniżej 170 ℃ , nast ępnie odkręcić osłonę plastikową kręcąc przyciskiem **RESET** odwrotnie do kierunku wskazówek zegara, wcisnąć kołek i ponownie przykręcić osłonę plastikową, kręcąc przyciskiem zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara.
  Wtyczkę ponownie włożyć do gniazda i uruchomić urządzenie jak zwykle.

Przycisk **RESET**



Nie wolno przekroczyć nastepujących ilości produktów spożywczych podczas smażenia:

- Model 8 litrów frytownica pojedyncza / 2 x 8 litrów frytownica podwójna **0,9 kg** na pojemnik

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy regularnie czyścić.
- Przed czyszczeniem urządzenia, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Poczekać, aż urządzenie się ostudzi.
- Element grzewczy i osłonę można w łatwy sposób wyjąć z pojemnika na olej, zdejmując w tym celu skrzynkę rozdzielczą podnosząc ją ponad pojemnik na olej. W ten sposób można łatwo umyć element grzewczy, osłonę zabezpieczającą i pojemnik na olej.
- Olej po jego ostygnięciu ostrożnie wypuścić do pojemnika zbiorczego, otwierając w tym celu zawór spustowy. Należy sprawdzić, czy pojemnik jest prawidłowo ustawiony.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Skrzynkę rozdzielczą (pulpit sterowniczy) nie myć na mokro i nie zanurzać w wodzie. Do wnętrza skrzynki nie może przedostać się wilgoć. Przed ponownym montażem dokładnie wysuszyć wszystkie elementy urządzenia!

- Pulpit obsługi, powierzchnię urządzenia oraz kabel sieciowy należy przetrzeć wilgotną szmatką i łagodnym detergentem. Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do wnętrza skrzynki rozdzielczej. Mogłoby to spowodować powstanie niebezpiecznych prądów pełznych a w konsekwencji niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia.
- Nie należy używać żadnych agresywnych detergentów lub środków do szorowania, ponieważ mogą uszkodzić frytownicę. Frytownicę należy czyścić przy użyciu łagodnych detergentów. Silnie zabrudzone części można ewentualnie na chwilę zamoczyć.
- Wszystkie elementy należy starannie wysuszyć. Następnie urządzenie ponownie złożyć.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, to należy przechowywać je w suchym pomieszczeniu. Urządzenie należy chronić przed żrącymi oparami i gazami.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- o Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie podłączone jest do prądu, zielona lampka kontrolna nie świeci, a urządzenie nie nagrzewa się.	• Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka • Bezpieczniki wybiły • Skrzynka rozdzielcza nie jest prawidłowo założona • Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłączyło się • Brak kontaktu z mikrowłącznikiem • Uszkodzony ogranicznik temperatury (zabezpieczenie przed przegrzaniem)	• Wyciągnąć wtyczkę i prawidlowo włożyć ją do gniazdka • Sprawdzić bezpieczniki, podłączyć urządzenie do innej wtyczki • Sprawdzić założenie skrzynki rozdzielczej • Wcisnąć przycisk **RESET** w skrzynce rozdzielczej • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Świeci się pomarańczowa lampka kontrolna grzania, a temperatura nie wzrasta.	• Przerwany kontakt z elementem grzewczym • Uszkodzony element grzewczy	• Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Świeci się zielona lampka kontrolna, ale pomimo ustawionej temperatury nie zapala się pomarańczowa lampka kontrolna grzania.	• Ustawiona temperatura została osiągnięta • Uszkodzony regulator temperatury • Uszkodzona lampka kontrolna	• Sprawdzić działanie ze zmienioną temperaturą • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Po jakimś czasie element grzewczy przestaje grzać.	• Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	• Wcisnąć przycisk **RESET** na skrzynce rozdzielczej

Powyższe przypadki problematyczne zostały podane tylko jako przykładowe w celach orientacyjnych. Jeśli wystąpi taki lub podobny problem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zatrzymać jego pracę. Proszę niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym fachowcem lub handlowcem.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Stary olej

Prosimy usuwać zużyty olej do smażenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska oraz zgodnie z przepisami miejscowymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120